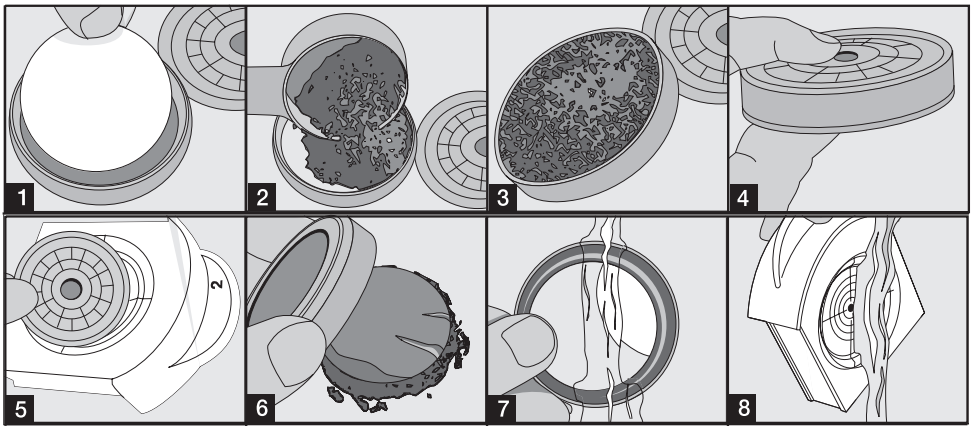


ENGLISH

Ground coffee cassette (490004)

Caution: Make sure that the ground coffee cassette is free from residues. Ground coffee residues could clog the middle opening of the coffee pad cassette and block the brewing chamber. If no coffee comes out of the coffee dispenser and the brewing chamber cannot be opened, refer to the section “Troubleshooting”.

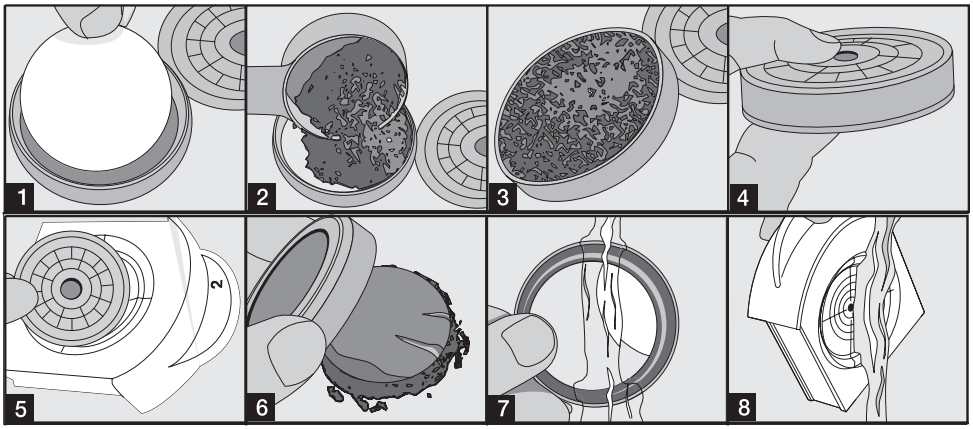
1. Place one sheet of filter paper to reduce the particles and improve the coffee quality. Note: You can also use the ground coffee cassette without filter paper.
2. Put the ground coffee in the ground coffee cassette. The ground coffee cassette has a capacity between 5.5 and 7.5 grams, depending on the coffee quality, which is sufficient for one cup of coffee.
3. Slightly press the coffee powder and tap it up to the edge. If you put too much ground coffee in the ground coffee cassette, the brewing chamber cannot be closed.
4. Press the lid and remove the ground coffee residues.
5. Put the ground coffee cassette in the side marked ‘2’ on the coffee pad cassette. Lock the brewing chamber and press the start/syop button.
6. If the brewing process is completed, empty the ground coffee cassette. The ground coffee and the filter paper are biodegradable.
7. Thoroughly rinse the ground coffee cassette under running water after each use.
8. Thoroughly rinse the coffee pad cassette under running water after each use. Make sure that the coffee pad cassette is free from residues.

FRANÇAIS

Cassette de café moulu (490004)

Attention : Assurez-vous que la cassette de café moulu ne contient pas de résidus. Les résidus de café moulu peuvent boucher l’ouverture du milieu de la cassette de doses de café et obstruer la chambre de brassage. Si aucun café ne sort du diffuseur de café et la chambre de brassage ne peut pas être ouverte, voir la section “Dépannage”.

1. Placez une feuille de papier filtre afin de réduire les particules et d’améliorer la qualité du café. Remarque : Vous pouvez aussi utiliser la cassette de café moulu sans papier filtre.
2. Placez le café moulu dans la cassette de café moulu. La cassette de café moulu bénéficie d’une capacité de 5,5 à 7,5 grammes, selon la qualité du café, suffisante pour une tasse de café.
3. Pressez doucement la poudre de café et tapotez sur le bord. Si vous avez mis trop de café moulu dans la cassette de café moulu, vous ne pourrez pas fermer la chambre de brassage.
4. Appuyez sur le couvercle et retirez les résidus de café moulu.
5. Placez la cassette de café moulu du côté marqué ‘2’ de la cassette de doses de café. Verrouillez la chambre de brassage et appuyez sur le bouton marche/arrêt.
6. Une fois le processus de brassage terminé, videz la cassette de café moulu. Le café moulu et le papier filtre sont biodégradables.
7. Rincez soigneusement la cassette de café moulu sous l’eau courante après chaque usage.
8. Rincez soigneusement la cassette de doses de café sous l’eau courante après chaque usage. Assurez-vous que la cassette de doses de café ne contient pas de résidus.



DEUTSCH

Kassette für gemahlenen Kaffee (490004)

Vorsicht: Vergewissern Sie sich, dass die Kassette für den gemahlenen Kaffee frei von Rückständen ist. Rückstände von gemahlenem Kaffee können die mittlere Öffnung der Kaffeepad-Kassette verstopfen und die Brühkammer blockieren. Falls aus dem Kaffeespender kein Kaffee kommt und die Brühkammer nicht geöffnet werden kann, schlagen Sie im Abschnitt “Fehlersuche” nach.

1. Legen Sie ein Filterpapier ein, um die Partikel zu reduzieren und die Kaffeequalität zu verbessern. Hinweis: Sie können die Kassette für den gemahlenen Kaffee auch ohne Filterpapier verwenden.
2. Geben Sie den gemahlenen Kaffee in die Kassette für den gemahlenen Kaffee. Die Kassette für den gemahlenen Kaffee hat je nach Kaffeequalität, die für eine Tasse Kaffee ausreichen soll, ein Fassungsvermögen von 5,5 und 7,5 Gramm.
3. Drücken Sie leicht auf das Kaffeepulver und klopfen Sie es bis zur Ecke hoch. Falls Sie zu viel gemahlenen Kaffee in die Kassette geben, kann die Brühkammer nicht geschlossen werden.
4. Drücken Sie auf den Deckel und entfernen Sie die Rückstände des gemahlenen Kaffees.
5. Setzen Sie die Kassette für den gemahlenen Kaffee in die mit ‘2’ gekennzeichnete Seite der Kaffeepad-Kassette ein. Schließen Sie die Brühkammer und drücken Sie auf die Start-/Stopp-Taste
6. Ist der Brühvorgang abgeschlossen, leeren Sie die Kassette für den gemahlenen Kaffee. Der gemahlene Kaffee und das Filterpapier sind biologisch abbaubar.
7. Spülen Sie die Kassette für den gemahlenen Kaffee nach jedem Gebrauch gründlich unter fließendem Wasser.
8. Spülen Sie die Kaffeepad-Kassette nach jedem Gebrauch gründlich unter fließendem Wasser. Vergewissern Sie sich, dass die Kaffeepad-Kassette frei von Rückständen ist.

ITALIANO

Contenitore del caffè macinato (490004)

Attenzione: Verificare che nel contenitore del caffè macinato non siano presenti residui. I residui di caffè macinato possono intasare l’apertura centrale del portacialde e bloccare la camera di infusione. Se non fuoriesce caffè dal dispensatore di caffè e non è possibile aprire la camera di infusione, vedere la sezione “Risoluzione dei problemi”.

1. Inserire un foglio di carta filtro per ridurre il particolato e migliorare la qualità del caffè. Nota: È inoltre possibile utilizzare la cassetta del caffè macinato senza carta filtro.
2. Porre il caffè macinato nel relativo contenitore. Il contenitore del caffè macinato ha una capacità compresa fra 5,5 e 7,5 grammi, a seconda della qualità del caffè, dose sufficiente per una tazza di caffè.
3. Premere leggermente la polvere di caffè e riempire fino al bordo. Inserendo una quantità eccessiva di caffè macinato nel relativo contenitore, non è possibile chiudere la camera di infusione.
4. Premere il coperchio ed eliminare i residui di caffè macinato.
5. Inserire il contenitore del caffè macinato nel lato contrassegnato ‘2’ del portacialde. Bloccare la camera di infusione e premere il pulsante di accensione/spegnimento.
6. Se il processo di infusione è completato, svuotare il contenitore del caffè macinato. Il caffè macinato e la carta filtro sono biodegradabili.
7. Sciacquare a fondo il contenitore del caffè macinato sotto l’acqua corrente dopo ogni uso.
8. Sciacquare a fondo il portacialde sotto l’acqua corrente dopo ogni uso. Verificare che nel portacialde non siano presenti residui.